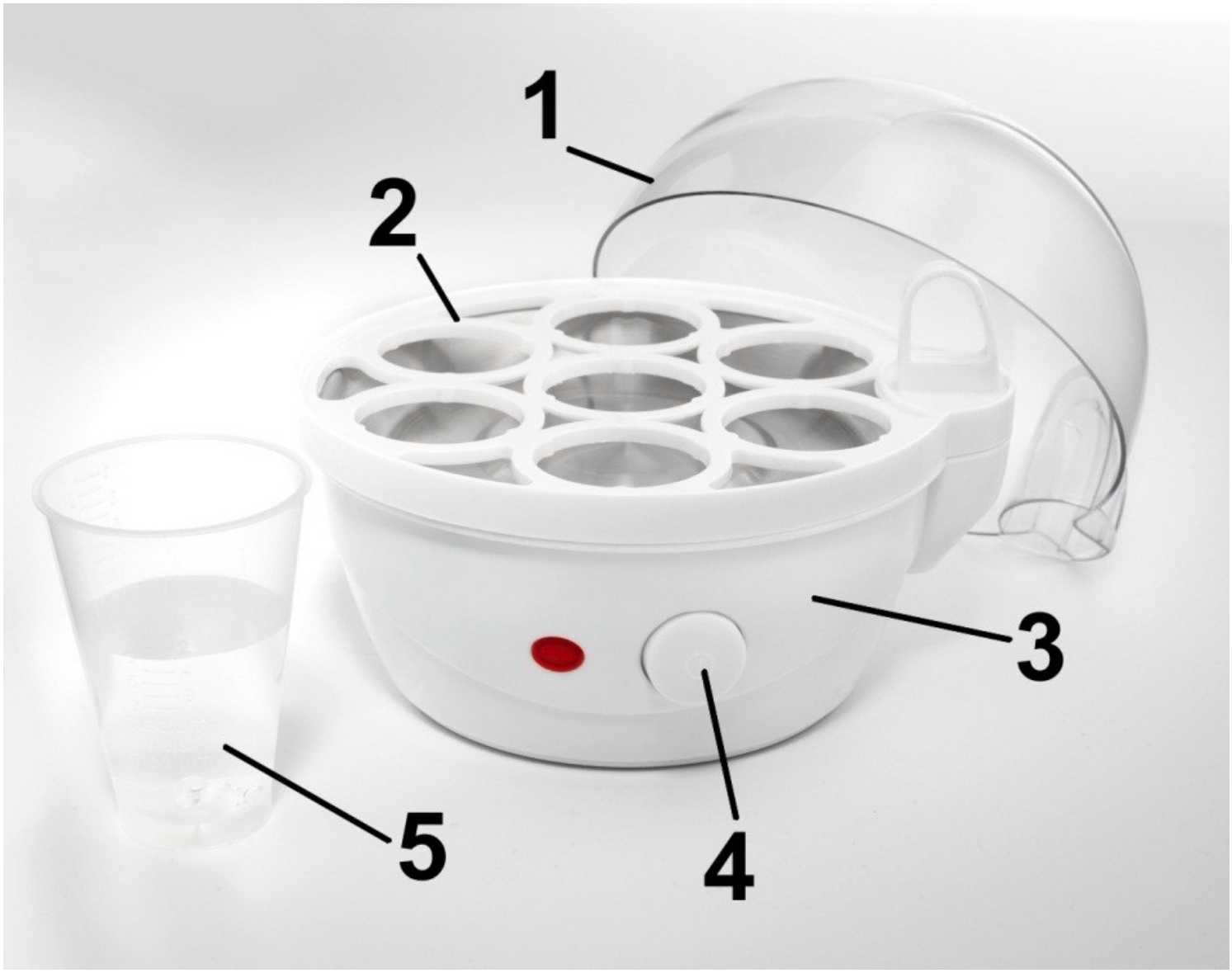
rotel

Eierkocher
Cuiseur d’œufs
Cuoci uova

EK 149

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

Typ U 14.92CH



1. Haube
2. Eierträger für 7 Eier
3. Grundgerät mit Heizschale
4. Ein/Aus Schalter
5. Messbecher mit Eipick

1. Couvercle
2. Récipient pour 7 oeufs
3. Partie de bas avec bol chauffant
4. Interrupteur marche/arrêt
5. Gobelet doseur avec pique-oeufs

1. Coperchio
2. Portauova per 7 uova
3. Corpo con bacinella di cottura
4. Interruttore impulso
5. Misurino con fora-uova

BEDIENUNGSANLEITUNG Deutsch

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Anleitung sorgfältig durch und gehen Sie bei der Benutzung genau nach der Beschreibung vor.
- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- **Vorsicht:** Das Gerät wird während des Betriebes heiss und aus der Öffnung der Haube strömt heisser Dampf aus.
- Das Gerät nie ins Wasser tauchen.
- Nicht mit harten Gegenständen in der Heizschale kratzen.
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Nach Gebrauch und vor dem Reinigen Netzstecker ziehen.

BEDIENUNG

1. Mit dem Messbecher (5) kaltes Wasser abmessen und in die Heizschale (3) giessen. Dabei gilt:
   - Die Zahlen 1-7 bedeuten die Anzahl der zu kochenden Eier.
   - Die Bezeichnung „weich“, „mittel“ und „hart“ stehen für den gewünschten Härtegrad der gekochten Eier.
   - Die Markierungen der Becherskala beziehen sich auf mittel grosse Eier. Bei grösseren Eiern muss man mehr, bei kleineren Eiern weniger Wasser verwenden.
2. Die Eier mit dem Eipick (5) am stumpfen Ende anstechen, damit sie beim Kochen nicht platzen.
3. Stellen Sie die Eier mit dem angestochenen Ende nach oben in den Eierträger (2) und danach den Eierträger (2) in die Heizschale (3).
4. Setzten Sie die Haube (1) auf, stecken Sie den Netzschalter ein und drücken Sie den Ein/Aus-Schalter (4) auf Ein. Die Kontrolllampe leuchtet auf und bleibt während des ganzen Kochvorganges angezündet.
5. Sobald die Eier den gewünschten Härtegrad erreicht haben, ertönt ein Signal.
6. Schalten Sie den Ein/Aus-Schalter (4) aus und ziehen Sie den Netzstecker aus. VORSICHT: Das Gerät und die Eier sind sehr heiss.

7. Heben Sie den Eierträger (2) mit den Eiern aus der Heizschale heraus und schrecken Sie die Eier unter kaltem Wasser kurz ab.
8. Lassen Sie das Gerät zwischen mehreren Kochvorgängen zuerst abkühlen.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Netzstecker ziehen und Gerät ab kalten lassen
- Das Gehäuse und die antihaftbeschichtete Kochschale nur feucht abwischen. Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Das Kabel kann nach dem Gebrauch auf die Kabelaufwicklung unter dem Gerät aufgerollt werden.

MODE D'EMPLOI Français

DIRECTIVES DE SECURITE IMPORTANTES

- Avant de mettre l'appareil en service, veuillez parcourir avec attention ce mode d'emploi et, lors de l'utilisation, procéder exactement selon la description.
- Veillez à ce que la tension du réseau corresponde exactement à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- **Attention :** L'appareil chauffe pendant l'utilisation et la vapeur sort de l'ouverture du couvercle.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas rayer l'intérieur du bol chauffant avec des objets durs
- Les enfants et les personnes qui, en raison d'une incapacité physique, sensorielle ou psychique ou par inexpérience ou méconnaissance, ne seraient pas en mesure de se servir de l'appareil en toute sécurité ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance ou les instructions d'une personne responsable.
- Débrancher l'appareil après usage et avant le nettoyage.

MISE EN SERVICE

1. Avec le gobelet doseur (5), mesurer la quantité d'eau froide et la verser dans le bol chauffant (3). Les indications suivantes sont valables:
   - Les chiffres 1 à 7 correspondent au nombre d'œufs à cuire.
   - Les désignations „weich" = à la coque, „mittel" = mollet et „hart" = dur correspondent au degré de cuisson désiré. .
   - Les graduations sur le gobelet doseur se réfèrent à des oeufs de moyenne grandeur. Avec des œufs plus gros, il faut utiliser plus d'eau, avec des oeufs plus petits moins d'eau.
2. Percer la base des oeufs avec le pique-œufs (5) afin qu'ils ne sautent pas lors de la cuisson.
3. Déposer les œufs, la partie percée dirigée vers le haut, dans le porte-oeufs et placer ensuite ce dernier (2) dans le bol chauffant (3).
4. Mettre le couvercle (1) en place, relier l'appareil au réseau et le brancher par l'intermédiaire de l'interrupteur marche/arrêt (4). La lampe de contrôle s'allume et reste allumée durant tout le processus de cuisson.
5. Un signal retentit dès que les œufs ont atteint le degré de cuisson désiré.

6. Débrancher l’appareil par l’intermédiaire de l’interrupteur marche/arrêt (4) et retirer la fiche de la prise. ATTENTION: l’appareil et les œufs sont très chauds.
7. Sortir le porte-oeufs (2) du bol chauffant et tremper les œufs un court instant dans de l’eau froide.
8. Laisser tout d’abord refroidir l’appareil avant de recommencer un processus de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Retirer la fiche de la prise et laisser refroidir l’appareil
- Nettoyer le boîtier et le bol chauffant couvert d’un revêtement antiadhésif uniquement avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de détergents puissants et abrasifs.
- Le câble peut être placé dans le compartiment prévu à cet effet sous l’appareil.

ISTRUZIONI PER L'USO Italiano

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio leggete p.f. attentamente queste istruzioni e procedete nell'uso esattamente come descritto nelle istruzioni.
- Osservate che la tensione di rete sia identica alla tensione indicata sull'etichetta del tipo di apparecchio.
- **Attenzione:** Durante il funzionamento l'apparecchio diventa bollente e dal foro del coperchio esce il vapore.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
- Non scalfire l'interno della bacinella di cottura con oggetti duri.
- Le persone, compresi i bambini, che per le loro possibilità fisiche, sensoriali o mentali o per la loro mancanza di esperienza o ignoranza, non sono in grado di usare l'apparecchio con sicurezza, non devono usarlo senza la supervisione o le istruzioni di una persona responsabil.
- Dopo l'uso e prima di pulire, estrarre la spina.

USO

1. Con il misurino (5) misurare l'acqua fredda e versarla nella bacinella di cottura (3). Si prega di osservare quanto segue:
   - Le cifre da 1-7 indicano il numero di uova da cuocere.
   - La denominazione "weich" = alla coque, "mittel" = medio e "hart" = sodo indicano il grado di durezza desiderato.
   - Le demarcazioni sul misurino si riferiscono a uova di grandezza media. Per uova più grandi va utilizzata più acqua, per uova più piccole meno acqua.
2. Forare le uova con il fora-uova (5) sulla parte più arrotondata, affinché il guscio non si spacchi durante la cottura.
3. Mettere le uova, con il lato forato verso l'alto, nel porta-uova (2) e quindi il porta-uova (2) nella bacinella di cottura (3).
4. Mettere il coperchio (1), inserire l'interruttore di rete e premere l'interruttore ON/OFF (4) su ON. La spia luminosa si accende rimanendo accesa fino a cottura ultimata.
5. Un segnale acustico segnala che le uova hanno raggiunto il grado di cottura desiderato.
6. Disinserire l'interruttore ON/OFF (4) e staccare la spina (4). ATTENZIONE: l'apparecchio e le uova sono molto caldi.

7. Estrarre il porta-uova (2) con le uova dalla bacinella di cottura e raffreddare brevemente le uova sotto l’acqua fredda.
8. In caso di cotture ripetute di uova, lasciar raffreddare l’apparecchio fra un ciclo di cottura e l’altro.

PULIZIA E CURA

- Staccare la spina e lasciar raffreddare l’apparecchio.
- L’involucro e la bacinella di cottura con rivestimento antiaderente vanno puliti con un panno umido. Non utilizzare prodotti di pulizia forti o abrasivi.
- Dopo l’uso il cavo può essere avvolto sugli appositi supporti sul fondo dell’apparecchio.

2 Jahre Garantie / 2 années de garantie / 2 anni di garanzia

Garantieverpflichtung

Wir verpflichten uns, dieses Gerät kostenlos wieder instand zu setzen, falls es bei sachgemässer Behandlung innerhalb der Garantiezeit versagen sollte.
Wir beseitigen alle Mängel, die auf Material- oder Fabrikationsfehlern beruhen. Die Garantieleistung erfolgt durch Instandsetzung oder Austausch mangelhafter Teile nach unserer Wahl.
Eine Garantieleistung entfällt für Schäden an Verschleissteilen, für Schäden und Mängel, die durch unsachgemässe Behandlung oder Wartung auftreten (insbesondere Verkalkung und gewerblicher Einsatz).
Sie wird nur gewährt, wenn entweder die Garantiekarte mit Kaufdatum, Händlerstempel und Unterschrift versehen oder die Kaufquittung mit dem Gerät an die zutreffende Servicestation eingesandt wird (siehe Adresse unten).
Rücksendungen sollen in der Originalverpackung erfolgen. Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers. Bitte vergessen Sie nicht, der Sendung Ihre Adresse und, falls der Fehler nicht offensichtlich ist, eine Erklärung beizufügen.

Obligation de garantie

Nous nous engageons à réparer gratuitement cet appareil s'il devait tomber en panne durant la période de garantie, pour autant que celui-ci ait été utilisé de manière appropriée.
Nous éliminons toutes les défectuosités du à des vices de matière ou de fabrication. La prestation de garantie se fait en effectuant une réparation ou en échangeant les pièces, selon notre choix.
La garantie n'est pas accordée pour les dommages survenant sur les pièces d'usure, pour les dommages et vices dus à une manipulation ou un entretien inapproprié (en particulier l'entartrage et l'utilisation à des fins professionnelles).
Elle n'est accordée que si la date d'achat, le cachet du revendeur et la signature figurent sur carte de garantie ou si la quittance d'achat a été retournée avec l'appareil au point de service compétent (voir adresse ci-dessous).
Les renvois doivent se faire dans l'emballage d'origine. Les frais de transport sont à la charge de l'acheteur. Veuillez ne pas oublier d'indiquer votre adresse et, si le défaut n'est pas évident, de joindre une explication à votre envoi.

Impegno di garanzia

Ci impegniamo a riparare gratis questo apparecchio, qualora – malgrado un uso corretto - si fosse guastato durante il periodo di garanzia.
Eliminiamo tutti i difetti causati da difetti del materiale o di fabbrica. La prestazione di garanzia avviene con il ripristino o la sostituzione di pezzi difettosi a nostra discrezione.
Una prestazione di garanzia decade nel caso di danni a pezzi soggetti a usura, di danni e difetti dovuti a trattamento o a manutenzione non corretti (in particolare calcificazione e utilizzo industriale).
Viene concessa solo se la cartolina di garanzia munita della data d'acquisto, del timbro del rivenditore e della firma o la ricevuta d'acquisto e l'apparecchio vengono inviati al rispettivo servizio di assistenza (vedi indirizzo in basso).
L'invio deve avvenire nell'imballaggio originale. Le spese di trasporto sono a carico dell'acquirente. Non dimenticatevi p.f. di allegare all'invio il vostro indirizzo e, qualora il difetto non fosse chiaro, anche una spiegazione.

Servicestation: Rotel AG
Service après-vente: Parkstrasse 43
Servizio Assistenza : 5012 Schönenwerd
Tel: 062 787 77 00 / e-mail: office@rotel.ch